Plaque induction, top, 4 zones de cuisson Ø 220 mm, 3,5 kW

Codes produits :

Référence : VS7080INDT14

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 250
Largeur mm: 800
Profondeur mm: 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 14
Taille & Capacité: cooking zone each Ø 220 mm
Capacité brut: Zone de cuisson Ø 220 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 48
Alimentation 2: Triphasé 400V
Four: Non
Plaque Coupe feu: Non
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 4
Forme des plaques: Ronde
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT

Plaque de cuisson à induction en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 15/10.

Points forts :

- **Dimensions : 800 x 730 x 250 mm**
- **Puissance totale : 14 kW**
- **Alimentation électrique : 400 V triphasé 3F+N**
- **Diamètres des zones de cuisson : 220 mm**

Plaque induction professionnellePlaque à induction professionnelle

Plaque de cuisson à induction emboutie avec système de détection de casseroles qui active la chauffe en présence de récipients de cuisson. Réchaud professionnel à induction avec 4 zones de cuisson Ø 220 mm de 3,5 kW chacune. Les zones de cuisson sont

marquées d'impressions sérigraphiées sur la surface vitrocéramique.

La plaque à induction, efficace et sécurisée, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d’aliments (viandes, poissons, légumes…) et de plats grâce à une excellente conductivité thermique.

Plaque à induction pour restaurateurs

Plaque de cuisson à induction avec témoins lumineux indiquant la mise en route de la chauffe ainsi que son bon fonctionnement. Boutons étanches pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande. Cheminée en fonte émaillée. Plaque à induction avec boutons étanches pour éviter la propagation de l'eau dans le panneau de commande. Indice de protection IPX4 (étanchéité à l'eau).

En plus d’être faciles à nettoyer, les plaques à induction possèdent un haut rendement et sont particulièrement réactives. La montée en température est rapide, sans perte thermique et ne chauffe pas le plan de travail.